

Origem e História dos Peixinhos da Horta

Origin and History of the "Peixinhos da Horta"



Origem e História dos Peixinhos da Horta



A Origem e História dos Peixinhos da Horta consta duma narrativa fabulosa !

Sabia que foram os portugueses a ensinar no Japão a técnica do polme ?

Atualmente prepara-se a famosa tempura com o polme que ensinámos ao seu povo.



Sabia que a famosa tempura Japonesa nada mais é que a adaptação de algo ensinado pelos Portugueses?

Isto no Século XVI, período áureo dos Descobrimentos.

A origem e história dos Peixinhos da Horta deve-se aos navegadores António da Mota, Francisco Zeimoto e António Peixoto.

Estes seguiam num navio chinês com destino a Macau, quando foram desviados da rota.

Acabaram atracados na ilha japonesa de Tanegashima.

Ou seja, a origem e história dos Peixinhos da Horta praticamente ocorre fora do nosso território.

Decorria o ano de 1543 e estes três portugueses foram os primeiros europeus a pisar território japonês.

O país enfrentava uma guerra civil e começou a efetuar trocas comerciais com os portugueses.



O dilema da História

A origem e história dos Peixinhos da Horta, como a maioria das receitas gastronômicas estão repletas de algumas imprecisões.

Não se sabe ao certo a origem do nome desta preparação popular do feijão verde.

É provável que derive da sua semelhança com pequenos peixes fritos.

Este é um dos muitos exemplos de como com o pouco que tinham ao seu dispor, os portugueses, tiveram a capacidade de criar uma receita.

Ou seja, em de usarmos 6 ovos para preparar uma omelete para 6 pessoas, utilizamos apenas 2.

Esta especialidade pode ser servida como petisco, entrada ou acompanhamento de pratos de carne ou peixe.

Peixinho da Horta é um um prato que tanto serve para petisco como para uma refeição.

Basicamente é feijão verde tenro frito num polme, podemos fazer assim bem crocante e fino ou podemos fazer peixinhos da horta com colheradas de polme como se fosse uma patanisca.

Receita

Ingredientes

- 400g de feijão-verde
- 150g de farinha com fermento
- 2 ovos
- 1 dl de água com gás bem gelada
- 1 c. s. de azeite
- Sal Marinho
- Pimenta q. b
- Óleo para fritar



Preparação

Limpe o feijão-verde, retire o fio e leve-o a cozer em água temperada com sal durante 5 minutos.

Depois, escorra e deixe arrefecer.

Prepare o polme.

Deite a farinha para uma tigela, tempere com sal e pimenta, junte os ovos, o azeite e a água em fio, mexendo sempre até ficar um polme liso.

Leve ao lume um tacho com óleo abundante e deixe aquecer.

Mergulhe o feijão-verde, um a um, no polme, deixe escorrer um pouco, deite no óleo e deixe fritar até ficarem douradinhos.

Retire e deixe escorrer.

Sirva, por exemplo, com arroz de tomate.

Vinhos Recomendados



Soalheiro Reserva Alvarinho Branco
2016